

パブリックコメント「乳及び乳製品の規格基準の改正について」に対して寄せられたご意見等について

- 1 募集期間 平成14年2月22日～3月21日
- 2 提出された意見数 延べ 27件
- 3 主な意見及び当方の考え方

#### I 脱脂粉乳の製造基準

##### (意見1)

オーストラリア、ニュージーランドなど世界各国より脱脂粉乳の輸入が行われており、製造基準が導入された場合、輸入粉乳に対しても適用になるが、各海外の製造メーカーに実質的には遵守徹底を図ること極めて難しく、法規制が有名無実化してしまうおそれがある。必要に応じエンテロトキシンを規格項目に導入するという形での対応検討は十分可能であるが、製造基準そのものの見直しは再度の検討するべきである。

輸入品であっても定められた基準又は規格に合わない食品等を輸入することは、法律で禁止されており、輸入時にはその製造方法についても基準を満たしているかどうかチェックされます。

また、エンテロトキシシンを規格項目に導入するというご提案ですが、今回の規格基準の改正においては脱脂粉乳の製造工程を連続的に管理することにより、その安全性を確保すべく設定するものであり、これに代えて最終製品のエンテロトキシシンの規格項目のみで製品の安全性を確保することは困難であると考えています。

なお、エンテロトキシシンが検出される食品は、有毒若しくは有害な物質が含まれる食品として、食品衛生法第4条違反として取扱われます。

##### (意見2)

今回の基準案は脱脂粉乳の他、全粉乳、加糖粉乳、調整粉乳についても指導内容に準じることであるが、ホエイパウダーについての記載がない。ホエイパウダーについては、今回の改正案より除外されているという認識でよいか。参考までに、ホエイパウダーは、乳糖の結晶化工程でシーティング後、20℃～25℃で5時間以上(平均的に10時間)保持する工程がある。

今回の基準の改正は一昨年前に大規模な食中毒の原因となった脱脂粉乳に関するものですが、同様の製造工程で製造されると考えられる全粉乳等についても、脱脂粉乳の製造基準に準じ指導することとしております。ご指摘のホエイパウダー等、脱脂粉乳と同様の製造工程を経て製造されるものについても指導の対象としたいと考えています。

##### (意見3)

調製粉乳等を製造する際、乳以外の原料(デキストリン、植物油脂、乳糖、カゼイン、添加物等)にも基準が適用されるのか、又は適用基準を付則的に設けるのか。

調製粉乳等の原料として脱脂粉乳が用いられる場合、その脱脂粉乳については、今回の製造基準等が適用され、この基準を満たすものでなければ使用できません。これ以外の原料については当然のことながら今回の基準は適用されません。

(意見4)

本製造基準は脱脂粉乳以外の調製粉乳等にも適用される事になるが、特に殺菌前原料及び調製乳の保存方法については、製品の特性上冷蔵保管が出来ないものがあり、今後細部にわたって製造条件等の検討が必要である。基本的には予備殺菌を実施し10℃～48℃の温度帯を外すことも検討するが、品質確認を長期間に渡り行う必要があると共に、設備変更規模も大きく設計・施工・試験・保存試験等に時間を要するため、猶予期限2年を要望する。

猶予期間を設けなければ実行不可能なものについては、十分な猶予期間を設けることを考えています。なお、本製造基準は脱脂粉乳に適用されるもので、調製粉乳等への適用は意見3を参考にしてください。

## II 殺菌基準

(意見5)

バッチ式により63℃、30分間の加熱殺菌とされているが、プレートにて昇温してバッチにて保持する場合と連続式の殺菌方法の場合において、同等以上の殺菌効果を有する為には殺菌条件を65℃、30分とする必要があると考えられる。しかし、この殺菌条件では、CLを65℃とすると設定温度は68℃となるので、68℃でも低温殺菌である旨を明確にして頂きたい。

低温殺菌である旨の表示については、食品衛生法に基づくものではなく、「飲用乳の表示に関する公正競争規約」の施行規則により定められていますので、ご要望の点については関係団体等へお申し出ください。

## III 種類別分類

(意見6)

牛乳について、改正案では、生乳を処理(生乳のみを原料)したもので、かつ成分調整を行っていないものと解されるが、その旨を定義及び原料規定上明確にする必要があるのではないかと。製品(牛乳)の再利用の禁止条項が不明確であり、脂肪の標準化も含めた成分の調整が禁止されることが定義上不明確である。

乳及び乳製品の成分規格に関する省令(以下「乳等省令」という。)を改正する際には、ご指摘のとおり、明確になるように致したいと考えます。

(意見7)

インラインにおいて生乳を生クリームと脱脂乳に分離し、別々の条件で殺菌を行い、両者を生乳と同一成分に戻した場合の種類別名称を「牛乳」として頂きたい。さらに、殺菌条件の表示は、タンパク質にかかる熱条件を表示する事として頂きたい。

「牛乳」については、国際基準との整合性を図るもので、さく取したままの牛の乳を殺菌等の処理をしたもので、何かを加えたり引いたりしたものは含まれないこととしております。

ご要望のものは成分の調整を目的としたものではないことから、元の生乳と全く同一成分に戻したものは種類別「牛乳」として差し支えありません。

また、殺菌条件の表示については、実際に行っている殺菌温度を正確に記載する必要があることから、別々の条件で殺菌を行ったものは、それぞれの温度を正確に記載しなければなりません。

(意見8)

牛乳について、清涼飲料水、製菓用等加工原料用にされるものについても規格基準を適用する旨の記述があるが、実際の製菓・飲用メーカーへの納入形態は殺菌乳のローリー輸送であり、衛生基準を適用されると特別な運搬器具が必要となり、かつ、衛生基準を完全に遵守することは困難であると考えられることから、大腸菌群陰性の規格基準の適用は除外されたい。

加工原料用のものであっても、直接飲用に供するものと同等の衛生基準を求めたいと考えており、大腸菌群陽性の牛乳を認めることは出来ません。

(意見9)

牛乳を名乗ることができる種別名称は、「牛乳」と「成分調整牛乳」の二つに大別し、成分調整牛乳の範疇に、乳脂肪分を調整した「部分脱脂乳」及び「脱脂乳」を規定し、商品名として、「低脂肪牛乳」と「無脂肪牛乳」を表示することができることとされたい。

その理由は、改正案では、牛乳と名乗ることができる種別名称が5種類と多岐に亘り、種別「牛乳」の存在意義が薄れる上、消費者はこれらを混同するおそれがあること、二つに大別することで牛乳が二つに体系付けられることになり、消費者に分かり易くなること、現行の乳等省令での部分脱脂乳、脱脂乳に係る文言をすべて改正することによる原材料名等の混乱、不利益を避けることができること等である。

ご意見にあるように今回の改正案は、基本的に、牛乳を名乗ることができる種別名称は、「牛乳」と「成分調整牛乳」の二つに大別し、成分調整牛乳の範疇に、乳脂肪分を調整した「低脂肪牛乳」と「無脂肪牛乳」を特記しています。なお、種別名称と商品名はできる限り、消費者の混乱をまねくおそれがないように文言を統一したいと考えており、種別「部分脱脂乳」を「低脂肪牛乳」に、「脱脂乳」を「無脂肪牛乳」に改めることとしています。

(意見10)

改正案によれば、「低脂肪牛乳」、「無脂肪牛乳」及び「成分調整牛乳」は、いずれも、その原料が、生乳、牛乳又は特別牛乳であると規定しているが、牛乳又は特別牛乳を削除すべきである。

「飲用乳の表示に関する公正競争規約」によると、生乳を100%原料としたもののみ「〇〇牛乳」という名称が使用できることとなっており、実態上、牛乳又は特別牛乳から製造した「低脂肪牛乳」等はないことから、これらとの整合性を図るため乳等省令を改正する際には、ご指摘を踏まえ整理したいと考えます。

(意見11)

改正案の「成分調整牛乳」は、表示を要する成分の個別名称を特定し明らかにすべきである。

現在、成分調整牛乳に該当すると考えられるものの中では、水分等を除去し濃縮したものが多く販売されているようですが、今後、いろいろな成分を調整したものが考えられるため、あらかじめ成分の個別名称を特定することは適当ではないと考えます。今後の製造状況等を考慮し検討したいと考えます。

(意見12)

牛乳について、改正案では、販売の用に供されるものに限定定義されているが、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、成分調整牛乳についても、牛乳と同様、販売の用に供するものに限定定義すべきではないか。直接販売の用に供さない処理工程中の乳等に対する規制は、区別して考えるべきであり、規格基準の一律適用には無理があり、運用に混乱を生ずる恐れがある。また、直接販売の用に供さない処理工程中の乳も包含される恐れがあり、これらには未殺菌のものもあり、成分規格等の適用には無理がある。

そもそも食品衛生法第7条において、販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）の用に供する食品について、規格又は基準を定めることができるとされており、牛乳において「販売の用に供される」との記載は、必ずしも必要ではないので、乳等省令改正時に整理したいと考えています。

また、製造工程中の製品には加工基準又は製造基準は適用されますが、成分規格は最終製品に適用されるものであり、製造中の製品に適用されるものではありません。

(意見13)

「加工乳」については、「直接飲用に供する目的で販売するもの」ではなく、「牛乳」と同様に「販売の用に供するもの」にすべきではないのかと考える。製菓用等、加工原料用に使用する「加工乳」には従来どおり規格基準がないことになる。

ご指摘のとおり、加工乳についても加工原料用のものの安全性を確保する観点から、加工用のものについても対象とすることとし、意見12と同様に整理したいと考えます。

(意見14)

現在、RO膜濃縮を使用した濃厚タイプのものについては、商品名「濃厚4.3牛乳」、種類別「加工乳」としているが、「飲用乳の表示に関する公正取引競争規約改定」に伴い、全国飲用牛乳公正取引協議会の指導により「生乳RO仕立て濃厚4.3」、種類別「加工乳」への変更の準備をすすめているところである。しかし、今回の改正案では「成分調整牛乳」の範疇となり、再度商品名、種類別の変更を行わなければならない状況にあり、消費者の混乱を招くおそれがある。については、今回の改正案の結論を早めていただきたい。

ご指摘のとおり消費者の混乱を招かないよう、速やかに改正案の結論が得られるようにしたいと考えております。

(意見15)

膜処理等の技術により水分等を除去すると濃縮率によっては酸度0.18%を超える場合が生じ、該当する種別名称が見当たらないことから、「成分調整牛乳」の成分規格のうち、「酸度(乳酸として)0.18%以下」との数値は、高くするか又は削除すべきである。以下に、RO膜により生乳を濃縮した例を記す。(RO濃縮試験、使用膜:NTR-759HG、NaCl阻止率99.0%)

全固形分(%)	濃縮率(倍)	酸度(%)
12.62	0.00	0.130
13.29	1.05	0.140
14.54	1.15	0.160
15.35	1.22	0.175
16.22	1.29	0.180
17.40	1.38	0.180
18.46	1.46	0.200

「成分調整牛乳」の成分規格の規定については、「加工乳」の規定を基に設定しております。従来、膜処理等の技術により水分等を除去したものは「加工乳」として分類されており、加工乳の酸度は、従前から0.18%以下と規定されています。また、酸度の規定は、乳の取扱いや細菌の増殖等を判断する手段であり、酸度規定を高くしたり、削除した場合、品質不良のものまで認めることになるため、現時点で変更することはできません。

なお、今後、いろいろな成分を調整したものが開発されるものと考えられることから、それらの状況を勘案し、成分規格の設定について検討したいと考えております。

(意見16)

現在、牛乳中の無脂乳固形分は牛群の改良により8.5%以上のものが増えてきており、冬季においては9.0%を越すものがある。これらの状況を踏まえ、低脂肪牛乳の比重の規定については、1.036以上のものも現実に存在する可能性は否定できない。低脂肪牛乳の比重の範囲を1.030以上あるいは、廃止すべきである。

今回の改正案では、消費者にわかりやすい表示とするため、部分脱脂乳を低脂肪牛乳に、脱脂乳を無脂肪牛乳に変更するもので、成分規格の変更については検討されていません。今後、必要があれば、実態調査を踏まえ成分規格の変更についても検討したいと思います。

(意見17)

ナチュラルチーズの定義見直しについて、コーデックス委員会での定義見直しを踏まえて本邦における法体系との整合性を図るものと理解しているが、コーデックスの脱脂粉乳に対する定義を考えると必ずしも整合性が取れていない面もあり、今回ナチュラルチーズの定義の見直しを執行されるに当たっては脱脂粉乳に関しても見直しを行う必要がある。

即ち、コーデックスでは脱脂粉乳製造時に本邦では認められていない乳糖やミルクパーミエイト、リテンテートの添加などによる成分調整が認められており、現在、輸入されているオセアニア産脱脂粉乳は上記の成分調製が行われており、整合性を取る意味からもナチュラルチーズの定義を見直す場合には脱脂粉乳に関しての見直しをあわせて行うべきである。

今回、ナチュラルチーズの定義等についてコーデックス基準との整合性を図ることとしましたが、ご指摘の点も踏まえ、脱脂粉乳の原材料の規定についてもコーデックス基準との整合性を図るよう

検討したいと考えております。

(意見18)

改正後の猶予期間を2年間程度設けてほしい。

猶予期間を設けなければ実行不可能なものについては、十分な猶予期間を設けることを考えています。

#### IV 容器包装

(意見19)

牛乳等の容器包装において、安全衛生上同等と判断される合成樹脂加工紙製容器包装についても同時に規格化を検討願いたい。

これまでも牛乳等の容器包装については、ポリエチレン加工紙又はエチレン・1-アルケン共重合樹脂加工紙の合成樹脂加工紙については規格化されています。また、その他の材質を使用した加工紙については、厚生労働大臣の承認実績があるものについて、順次規格化を行うこととしています。

(意見20)

牛乳等の容器包装において、合成樹脂製容器包装(ポリエチレン又はエチレン・1-アルケン共重合樹脂)を合成樹脂製容器包装(ポリエチレン、エチレン・1-アルケン共重合樹脂、ナイロン及びポリプロピレン)に変更すべきである。

ご指摘のとおり変更することとしています。

(意見21)

乳飲料等の容器が混入してくると、乳製品の腐敗臭を取り除くことは極めて困難なことから、現行のリサイクルシステムが破綻しないよう以下の3点について要望する。

- ① 「プラマーク」の適用。「PETボトルの識別表示マーク」は付けない
- ② 通常の「PETボトルの識別表示マーク」のついた容器(ボトルタイプ、キャップ付き)と混同しないような容器形状にする。
- ③ 乳白色等の色をつける。

これらの規定については食品衛生上の問題ではありませんが、ご意見等については関係省庁及び業界団体に伝えることとします。

(意見22)

破裂強度の測定方法について、合成樹脂製容器包装の内層及び外層を重ね合わせて測定しても差し支えないか。

破裂強度の測定方法については、今回の改正とは直接関係しませんが、従来どおり、重ね合わせて測定したもので差し支えありません。

(意見23)

例外承認されているクリームの容器包装に、密封用の付属器具(リング)エチレンプロピレンラバーを使用しているが、付属器具の考え方は従来のとおりでよいか。

器具については従来のとおり、乳等省令の規定の他、食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の第3器具及び容器包装の規定が適用になります。

(意見24)

濃縮乳、脱脂濃縮乳の販売用の容器包装も加えて頂きたい。

乳等省令においては、製品の特性や流通量等を踏まえ、必要なものについて、その容器包装の規格について規定しており、濃縮乳や脱脂粉乳については規定していません。しかしながら、これらの容器包装については、告示の食品、添加物等の規格基準の第3器具及び容器包装の規定に適合する必要があります。今後これらのものについても乳等省令で規定する必要性が生ずれば、検討したいと考えています。

## V その他

(意見25)

乳等の原料規定における「他物の混入」の解釈をはじめ、定義との整合性に留意し、規制の内容をわかりやすいもの(誤解が生じないように)に改めていただきたい。種類別定義は、多様(原料を特定したもの、性状(状態)を指すもの、用途を特定したもの等)であり、そのまま原料規定に盛り込むと規制対象が不明確となるおそれがある。

以下の例の場合、原料規定の解釈によっては、その適否が不明確なケースが生じる。

(例)

- ①牛乳に牛乳(製品の再利用)又は工程乳(含むライン回収乳)を使用した場合
- ②低脂肪牛乳に牛乳、無脂肪牛乳(含む工程乳、製品の再利用)、ライン回収乳等を使用した場合
- ③クリーム脂肪調整に生乳、無脂肪牛乳(含む工程乳)を使用した場合濃縮乳の脂肪調整に脱脂濃縮乳を使用した場合  
加工乳に工程乳(含むライン回収乳)を使用した場合

「他物」の規定、種類別定義と原材料の規定等について、明確になるよう通知等で示したいと考えております。

(意見26)

回収乳について以下の規定を設けるべきである。

① 定義

② 使用の基準 (すべての乳を使用する食品を対象)

「回収乳を使用する場合には、外部の汚染、腐敗変敗等が起きていないことを確認の上使用すること。確認には化学的検査、微生物学的検査、官能検査等の必要かつ、有効な手段により行うこと。」

③ 製造基準

- ・ 回収乳は微生物の汚染の影響を容易に受ける食品・原料なので、微生物の汚染と増殖を押さえ、使用するにあたっては、安全であるかどうかを確認するべきである。
- ・ 生乳については一般細菌数400万個/ml以下と省令により定められているので、製造工程等において様々な汚染を受ける可能性がある回収乳の基準を設定すべきと考える。
- ・ また、毒素の入った脱脂粉乳の物理的性状が無毒の物と見分けがつかないので、今回の雪印事件をふまえて、乳・乳製品のエンテロトキシンの基準を設けるのが有効な手段と思われる。なお、これについては分析技術の確立や公的機関の機器整備等の課題が残されている。

今回の脱脂粉乳の製造基準の設定については、平成12年に発生した低脂肪乳等による大規模な食中毒事故の再発を防止するため実施するものであり、回収乳については、回収後直ちに10℃以下に冷却することとしています。また、その他の乳を使用して食品を製造する場合にあっても、回収乳を使用する場合には、低温管理及び二次汚染の防止に努められるよう、都道府県等を通じ関係営業者に対する指導を行いたいと考えています。

なお、乳等からのエンテロトキシンの検査方法については平成14年2月14日付食監0214002号により、各都道府県、政令市、特別区衛生主管部(局)長宛て、通知しているので参考して下さい。

(意見27)

牛乳等の容器包装に使用が認められている添加剤の内、二酸化チタンについては、食品、添加物等の規格基準に規定する二酸化チタンの成分に適合するものに限ると規定されている。

しかし、これらの二酸化チタンは、含量「二酸化チタン99.0%以上を含む。」と規定されており、活性な物質である二酸化チタンは、表面を有機アルミなどで被覆してプラスチック等に使用されており、純度99.0%以上のものはプラスチックには使用できない。つまり、二酸化チタンの使用が認められていながら、現実には使用することが出来ない。

ご指摘の規定は、内容物に直接接触する部分の合成樹脂に使用する添加剤についてのものであり、食品、添加物等の規格基準に規定する二酸化チタンの成分規格に適合するものに限る必要があると考えています。二酸化チタンを使用して容器包装を着色する場合には、外装の合成樹脂に添加する等工夫してください。